

VISUALIZAÇÃO DE RELATÓRIO

RELATÓRIO DE PROJETOS DE EXTENSÃO

Código:	PJ098-2018
Título:	Boas Práticas de Fabricação: Diagnóstico de Salmonella Sp em agroindústrias do noroeste do Rio Grande do Sul e treinamento de manipuladores
Tipo de ação:	PROJETO
Área Temática:	CIÊNCIAS AGRÁRIAS
Coordenador(a):	ALESSANDRA FARIAS MILLEZI - alessandra.millezi@ifc.edu.br
Tipo de Relatório:	RELATÓRIO FINAL
Período da Ação:	01/03/2018 a 31/12/2018
Público Estimado:	68 pessoas
Público Real Atingido:	20 pessoas
Situação do Relatório:	Enviado em 28/12/2018 09:09:04
Financiamento Interno:	SIM
Esta ação foi realizada:	SIM
Membros da Equipe	

Nome	Categoria	Função	Departamento	Início	Fim	CH Total	CH Semanal
DANIEL RADIN	DISCENTE	Aluno Bolsista		01/03/2018	31/12/2018	12	0
THAIS CARLA DAL BELLO	DISCENTE	ALUNO(A) EM ATIVIDADE CURRICULAR		01/03/2018	31/12/2018	16	0
HEWERTON ENES DE OLIVEIRA	DOCENTE	COLABORADOR(A)	CGE/CON	01/03/2018	31/12/2018	6	0
MARCELLA ZAMPOLI TRONCARELLI	DOCENTE	COLABORADOR(A)	LABMIC/CON	01/03/2018	31/12/2018	6	0
ALESSANDRA FARIAS MILLEZI	DOCENTE	COORDENADOR(A)	CGE/CON	01/03/2018	31/12/2018	8	0
ROBERTO DEGENHARDT	EXTERNO	COLABORADOR(A)		01/03/2018	31/12/2018	6	0
FELIPE STRUCHER	DISCENTE	ALUNO(A) EM ATIVIDADE CURRICULAR		01/03/2018	31/12/2018	16	0
DIOGENES DEZEN	DOCENTE	COLABORADOR(A)	LABMIC/CON	01/03/2018	31/12/2018	6	0
DIOGO FRANCISCO ROSSONI	EXTERNO	COLABORADOR(A)		01/03/2018	31/12/2018	6	0

Objetivo das atividades:

Realizar suabes em moedores de carne e mesas de manipulação, imediatamente antes de se iniciarem os trabalhos agroindustriais (pesquisa de Salmonella spp);

Atividades Relacionadas:	Período Realização:	Carga Horária:	Andamento Objetivo:	Situação Objetivo:
1. Realização das análises	01/03/2018 a 31/10/2018	6 h	100 %	CONCLUÍDO 
Execução da(s) atividade(s): Realizadas quatro repetições.				

Realizar análises microbiológicas da matéria prima, carne, ao chegar na agroindústria (pesquisa de Salmonella spp);

Atividades Relacionadas:	Período Realização:	Carga Horária:	Andamento Objetivo:	Situação Objetivo:
2. Orientação e coordenação do projeto e estudantes	01/03/2018 a 31/12/2018	2 h	100 %	CONCLUÍDO 
3. Co-orientação de bolsista	01/03/2018 a 31/12/2018	2 h	100 %	CONCLUÍDO 
Execução da(s) atividade(s): Realizadas quatro repetições. Obteve-se presença de Salmonella em amostra de linguiça fresca				

Realizar análises microbiológicas dos alimentos (linguiça fresca e linguiça defumada) após sua fabricação (pesquisa de Salmonella spp);

Atividades Relacionadas:	Período Realização:	Carga Horária:	Andamento Objetivo:	Situação Objetivo:
4. Análise de dados e formatação de trabalhos científicos	01/03/2018 a 31/10/2018	2 h	100 %	CONCLUÍDO 
Execução da(s) atividade(s): Foram apresentados resultados do projeto no III Congresso Paranaense de Microbiologia e International Symposium of Mycology				

Realizar treinamento através palestras e/ou ações práticas sobre Boas Práticas de Fabricação

Atividades Relacionadas:	Período Realização:	Carga Horária:	Andamento Objetivo:	Situação Objetivo:
5. Coordenação do projeto, orientação de bolsistas nas atividades e escrita de trabalhos científicos	01/03/2018 a 31/12/2018	2 h	97 %	CONCLUÍDO 
6. Visita às agroindústrias e ministração de treinamento	01/05/2018 a 31/12/2018	2 h	100 %	CONCLUÍDO 
Execução da(s) atividade(s): Foram realizadas visitas às agroindústrias para orientação de boas práticas de fabricação e evento técnico científico de capacitação dos manipuladores.				

Detalhamento das atividades desenvolvidas:

Apresentação em Eventos Científicos: 1 apresentações.

Resumo sobre a apresentação:

Artigos Científicos produzidos a partir da ação de extensão: 0 artigos

Resumo sobre o Artigo:

Em fase de escrita.

Outras produções geradas a partir da ação de Extensão: 1 produções

Resumo sobre a Produção:

Realização de evento de capacitação técnica

INFORMAÇÕES DO PROJETO**Dificuldades Encontradas:**

Falta de recurso de custeio para compra de materiais para fazer as análises, conseguimos doações de meios de cultura de empresas privadas e realizar análises em parceria com outra instituição.

Observações Gerais:

O presente projeto faz parte de um trabalho de mestrado de um discente do Curso de Mestrado em Produção e Sanidade Animal, dessa forma, foram realizadas outras análises não previstas neste projeto mas relevantes e de acordo com a legislação vigente (- RDC nº 12 de 2 de janeiro de 2001- Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Brasília, DF: ANVISA/MS, 2001).

Lista de Arquivos

certificado apresentação

Convite capacitação

foto evento

tabela resultados salmonela

tabela resultados s aureus

**Validação do Departamento****Departamento:**

COORD
PESQ. PÓS
GRAD.
INOVAÇÃO -
CONCÓRDIA

Avaliador(a):

Data Análise: 28/12/2018 09:09:04

Parecer Depto.: APROVADO

Justificativa: APROVAÇÃO AUTOMÁTICA

Validação da Proex**Data Análise:****Avaliador(a):**

Parecer PROEx: NÃO ANALISADO

Justificativa:**Informações do Projeto****Dificuldades Encontradas:**

Falta de recurso de custeio para compra de materiais para fazer as análises, conseguimos doações de meios de cultura de empresas privadas e realizar análises em parceria com outra instituição.

Observações Gerais:

O presente projeto faz parte de um trabalho de mestrado de um discente do Curso de Mestrado em Produção e Sanidade Animal, dessa forma, foram realizadas outras análises não previstas neste projeto mas relevantes e de acordo com a legislação vigente (- RDC nº 12 de 2 de janeiro de 2001- Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Brasília, DF: ANVISA/MS, 2001).